

Produksi, Karakteristik Fisik, dan Organoleptik Varietas Unggul Spesifik Lokasi “Srikayang” Daerah Istimewa Yogyakarta (Production, Physical, and Organoleptic Characteristics of Superior Varieties Specific Location “Srikayang” Special Region of Yogyakarta)

Heni Purwaningsih, Kristamtini, Muhammad Fajri, Siti Dewi Indrasari, dan Endang Wisnu Wiranti

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta, Jln. Stadion Maguwoharjo No. 22, Wedomartani, Ngemplak, Sleman, Yogyakarta, Indonesia 55584
E-mail: heny_yk@yahoo.com

Diterima: 15 Mei 2020; direvisi: 28 Agustus 2020; disetujui: 30 September 2020

ABSTRAK. Bawang merah merupakan salah satu komoditas unggulan hortikultura semusim yang sejak lama telah diusahakan oleh petani secara intensif di Kabupaten Kulon Progo. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui produksi, karakteristik fisik, dan organoleptik bawang merah lokal Kabupaten Kulon Progo, yaitu varietas Srikayang. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan lima ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa varietas lokal Srikayang memiliki keunggulan dibanding varietas eksisting lainnya, yaitu Tajuk, Bima, dan Siem. Hasil ubinan tertinggi varietas Srikayang 10,63 ton/ha. Varietas Srikayang memiliki, berat umbi 5,47 g sedangkan Tajuk 3,65 g, Bima 5,69 g, dan Siem 4,14 g. Jumlah umbi per rumpun varietas Srikayang lebih banyak dibanding varietas lain, yaitu 9,82 g, Tajuk 8,37 g, Bima 6,78 g, dan Siem 9,37 g. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa varietas Siem dan Srikayang tidak berbeda nyata. Jumlah umbi per rumpun tertinggi varietas Srikayang 50,03 g. Kecerahan umbi varietas Srikayang tertinggi sebesar 43,74 dibanding varietas lainnya. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa varietas lokal Srikayang layak dibudidayakan karena memiliki keunggulan dibanding varietas lain (Tajuk, Bima, dan Siem).

Kata kunci: Karakteristik fisik; Organoleptik; Srikayang; Varietas lokal

ABSTRACT. Shallot is one of the leading commodities of horticultural crops that have long been cultivated by farmers intensively at Kulon Progo Regency since long time. The aim of research was to know the production, physical and organoleptic characteristics of local shallot at Kulon Progo Regency, namely *Srikayang* variety. The experimental design used Completely Randomized Block Design (CRBD) with five replications. The results showed that local variety of *Srikayang* have advantages compared to other existing varieties namely *Tajuk*, *Bima*, and *Siem*. *Srikayang* variety had a weight tuber of 5.47 g, while *Tajuk* 3.65 g; *Bima* 5.69 g; and *Siem* 4.14 g. Total of tubers per clump *Srikayang* more than other varieties that was 9.82 *Tajuk*; 8.37, *Bima*, 6.78 and *Siem* 9.37. The results of statistical analysis show that *Siem* and *Srikayang* were not significantly different. *Srikayang* had highest of total of bulb was 50.03 g and yield was 10.63 tonnes/ha. The brightness of *Srikayang* was the highest 43.74 compared to other varieties. *Srikayang* variety had the highest panelist acceptance value of 3.33 means that this variety was favored based on the result of organoleptic test. From the result of research it can be concluded that *Srikayang* decent cultivated because it had more advantages compared to other varieties (*Tajuk*, *Bima*, and *Siem*).

Keywords: Physical characteristics; Organoleptic; Srikayang; Local variety

Bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) merupakan komoditas hortikultura yang tergolong sayuran rempah. Bawang merah merupakan tanaman semusim yang termasuk klasifikasi tumbuhan berumbi lapis atau siung yang bersusun (Firmansyah & Bhermana 2019). Bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) merupakan komoditas yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi, baik ditinjau dari sisi pemenuhan konsumsi nasional, sumber penghasilan petani, maupun potensi sebagai penghasil devisa negara. Bawang merah berperan penting dalam perdagangan sehingga bawang merah merupakan komoditas hortikultura yang paling penting untuk dikembangkan. Selain itu bawang merah juga mengandung gizi seperti fosfor, besi, kalsium, protein, lemak, dan minyak atsiri sehingga lebih banyak digunakan untuk menambah cita rasa masakan serta bahan ramuan obat tradisional. Bawang

merah selain sebagai bumbu penyedap masakan (Risfaheri et al. 2019) juga berperan penting dalam hal kesehatan (Darmawidah et al. 2010). Bawang merah mengandung quercetin, saponin, isorhamnetin, dan glikosida yang dapat menurunkan kadar kolesterol total serta kadar kolesterol-LDL, yang menghambat sekresi apolipoprotein B, serta menurunkan aktivitas *Microsomal Triacylglyceride Transfer Protein* (MTP) yang berperan dalam pembentukan lipoprotein dengan menganalisis perpindahan lipid ke molekul Apo dalam pembentukan lipoprotein dengan menganalisis perpindahan lipid ke molekul Apo B (Fattoruso 2002; Casaschi 2002 dalam Winarso, Rusita & Yunianto 2016).

Di Indonesia, tanaman bawang merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum*) banyak dibudidayakan di daerah dataran rendah yang beriklim kering dengan

suhu agak panas dan cuaca cerah. Musim tanam biasanya pada bulan April dan Oktober. Produksi bawang merah sampai saat ini memang belum optimal dan masih tercermin dalam keragaman cara budidaya, tempat bawang merah (*Alliumcepa* var. *ascalonicum*) diusahakan (Neneng, Rauf & Samudi 2016). Menurut Luta *et al.* (2020), faktor yang penting terhadap produktivitas maupun kualitas umbi bawang merah adalah teknik budidaya. Selain itu dosis dan jenis pupuk sangat berpengaruh terhadap kesuburan tanaman dan produktivitas umbi (Remona *et al.* 2020). Penggunaan pupuk nitrogen berkisar 50-100kg/ha dapat meningkatkan kualitas umbi dan memperpanjang masa simpan umbi (Woldetsadik & Warkoneh 2010).

Kebutuhan bawang merah setiap tahun meningkat seiring dengan peningkatan populasi (Maemunah 2010). Untuk memenuhi kebutuhan bawang merah, perlu dilakukan eksplorasi varietas lokal di masing-masing daerah seperti di Yogyakarta khususnya Kabupaten Kulon Progo juga memiliki varietas lokal bawang merah. Varietas lokal yang telah diuji dan terbukti memiliki banyak nilai positif setelah dibandingkan dengan varietas unggul yang ada maka layak direkomendasikan untuk menjadi varietas unggul spesifik lokasi di wilayah tempat pengujian tersebut.

Luas panen dan produksi bawang merah di Kabupaten Kulon Progo selama 5 tahun terakhir mengalami peningkatan, hal ini disebabkan permintaan bawang untuk benih baik dari dalam maupun luar daerah serta konsumsi bawang merah yang semakin meningkat. Seiring dengan meningkatnya permintaan maka kawasan sentra produksi bawang merah pun semakin meningkat.

Kawasan sentra produksi bawang merah di Kabupaten Kulon Progo terdapat di Kecamatan Sentolo, Panjatan dan mulai berkembang di wilayah lain, yaitu Wates, Galur, Pengasih, Temon, dan Lendah. Varietas bawang merah unggulan yang banyak dibudidayakan di Kabupaten Kulon Progo adalah varietas lokal Srikayang. Varietas ini merupakan varietas lokal yang banyak dibudidayakan secara turun temurun di wilayah Sentolo dan sekitarnya. Selain itu juga dibudidayakan varietas lain, yaitu varietas Crok Kuning, Biru Lancor, Super Philips, dan Tiron.

Penggunaan varietas lokal Srikayang dilakukan sebagian besar petani secara turun temurun dimulai sebelum tahun 1950-an. Hasil panen bawang merah tidak seluruhnya dijual dalam bentuk konsumsi, namun sebagian disimpan sebagai benih untuk musim tanam berikutnya. Dalam memenuhi kebutuhan benih, disamping dari hasil panen sendiri, petani juga mengambil dari petani lain di wilayah Kulon Progo. Selain varietas Srikayang juga ditanam varietas lain

seperti Bima Brebes yang memiliki produksi umbi kering 9,9 ton/ha dan telah dilakukan pelepasan varietas dengan Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 594/Kpts/TP.240/8/1984 Tanggal : 11 Agustus 1984 (Keputusan Menteri Pertanian 1984) varietas Tajuk dengan produksi mencapai 12-16 ton/ha telah dilakukan pelepasan varietas dengan Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 045/Kpts/SR.120/D.2.7/5/2016 (Keputusan Menteri Pertanian 2016).

Umur panen memegang peranan penting untuk memperoleh kuantitas bawang dan kualitas bawang merah yang baik (Ismail 2019). Pada umumnya bawang merah memiliki umur panen yang berbeda-beda tergantung varietas dan tujuan penggunaan umbi bawang merah tersebut. Pada umumnya bawang merah akan dipanen setelah berumur 60-90 hari setelah tanam. Apabila tanaman bawang merah dipanen jauh sebelum waktunya maka akan diperoleh umbi yang berukuran kecil dan mudah keriput. Selain itu bawang merah yang dipanen terlalu muda akan mengurangi bobot, menurunkan daya tahan terhadap pembusukan, mudah bertunas, mutu dan nilai jualnya rendah. Menurut Neneng *et al.* (2016) varietas sangat berpengaruh terhadap besarnya umbi, varietas Bima memiliki umbi yang lebih besar dibanding bawang merah palu. Menurut Maintang *et al.* (2019) jarak tanam juga berpengaruh pada produksi umbi yang dihasilkan. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis, dilakukan uji organoleptik menggunakan metode hedonik terhadap parameter warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan secara umum (Yofananda *et al.* 2020). Sejauh ini belum ada data ilmiah tentang karakteristik jenis bawang lokal Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta yang bisa digunakan sebagai dasar untuk memberikan rekomendasi varietas unggul spesifik lokasi.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui produksi, karakteristik fisik, dan organoleptik berbagai bawang merah lokal Desa Srikayangan, Kecamatan Sentolo, Kabupaten Kulon Progo, agar didapatkan varietas yang cocok dikembangkan di wilayah setempat dengan produksi yang cukup tinggi dengan kualitas yang baik.

BAHAN DAN METODE

Waktu dan Tempat

Penelitian dilakukan di Desa Srikayangan, Kecamatan Sentolo, Kabupaten Kulon Progo dan di laboratorium Pascapanen Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta pada bulan Juni sampai Agustus 2017.

Bahan

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu varietas lokal Srikayang dengan tiga varietas pembanding,

yaitu Tajuk, Bima, dan Siem, yang dibudidayakan di Kabupaten Kulon Progo dengan ketinggian 45 m dpl. Umur panen berbeda-beda tergantung varietas, varietas Srikayang memiliki umur panen 45-50 hari setelah tanam (HST), tajuk 52-59 HST, Bima 60 HST, dan Siem 65 HST. Ukuran bedengan yang digunakan untuk percobaan : lebar 1m x tinggi 20 cm, panjang bedengan 12 m, lebar parit (jarak) antarbedengan 40 cm, dengan populasi 300 rumpun per petak. Panen dilakukan dengan cara ubinan pada ukuran 2,5 m x 2,5 m. Jumlah rumpun yang diamati tiap petak berjumlah 10+1% populasi per petak (13 rumpun). Sampel dikeringkan di atas para-para (anyaman-anyaman bambu), cara ini merupakan indigenous teknologi seperti halnya yang dilakukan oleh Lestari et al. 2018.

Pengamatan Warna Umbi

Warna merupakan sifat kualitatif, namun dapat dikuantifikasi dengan menggunakan alat Chromameter Konica Minolta-minolta CM-2006 sehingga diperoleh angka dengan variabel *Lightness (L*)* menunjukkan kecerahan, *a** (*redness-greeness*) mengindikasikan kemerahan sampai kehijauan dan *b** (*yellowness-blueness*) mengindikasikan kekuningan-kebiruan (Bao et al. 2005). Penggunaan alat Chromameter Konica Minolta-minolta CM-2006 diawali dengan pembakuan menggunakan kalibrasi warna baku putih. Pengamatan warna umbi dilakukan pada kultivar bawang merah lokal Srikayang dan tiga varietas pembandingan.

Uji Hedonik Bawang Merah Segar

Uji organoleptik bawang merah segar dilakukan dengan metode skala hedonik. Jumlah responden pada uji organoleptik sebanyak 30 orang. Parameter yang diamati meliputi: warna, aroma, bentuk, tekstur, dan penerimaan secara umum. Uji hedonik menggunakan metode skoring. Menurut Kartika, Hastuti & Supartono (1988) dalam uji hedonik dengan metode skoring, panelis diminta untuk menilai penampilan sampel berdasarkan intensitas atribut atau sifat yang dinilai. Pada uji ini, panelis diminta untuk memberikan nilai seberapa besar kesukaannya pada suatu produk yang menyatakan

tingkat kesukaan atau ketidaksukaan panelis terhadap sifat bahan yang diujikan, yaitu : 1. amat sangat suka, 2. sangat suka, 3. suka, 4. agak suka, dan 5. netral.

Penyimpanan

Pada umumnya petani menyimpan bawang merah yang telah dikeringkan dengan cara digantung di ruang terbuka pada suhu ruang 26-29°C dengan kelembaban 70-80%. Penyimpanan dilakukan selama 3 bulan (sama dengan cara petani) dengan berat masing-masing umbi 1kg. Setelah 3 bulan penyimpanan dilakukan penimbangan kembali untuk menghitung susut bobot selama penyimpanan.

Analisa Statistik

Data hasil pengamatan di lakukan analisis dengan Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan lima ulangan. Sebagai perlakuan adalah empat varietas bawang merah yang terdiri atas satu varietas lokal Srikayang dan tiga varietas unggul (Tajuk, Bima, dan Siem) sebagai pembandingan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Panen

Berdasarkan pengamatan hasil panen bawang merah lokal Srikayang memiliki berat umbi yang lebih besar dibanding dengan varietas lain, namun tidak berbeda nyata dengan varietas Bima. Berdasarkan pengamatan hasil panen (Tabel 1) terhadap berat umbi, jumlah umbi, berat daun, berat umbi kering, dan berat daun kering maka ranking pertama adalah varietas Srikayang diikuti Siem, Bima, dan Tajuk.

Jumlah umbi per rumpun varietas Srikayang dan Siem memiliki jumlah umbi terbanyak dan secara statistik tidak berbeda nyata tetapi berbeda nyata dengan varietas Bima, dan Tajuk (Tabel 1).

Pengamatan hasil panen berdasarkan ubinan menunjukkan bahwa masing-masing varietas memiliki hasil ubinan dan jumlah umbi yang berbeda seperti pada Tabel 2.

Tabel 1. Pengamatan hasil panen (*Yield observation of harvest*)

Varietas (Variety)	Berat per umbi (<i>Weight per tuber</i>), g	Jumlah umbi per rumpun (<i>Number of tubers per clump</i>)	Berat umbi per rumpun (<i>Weight of tuber per clump</i>), g	Berat daun per rumpun (<i>Weigh of leaf per clump</i>), g	Berat umbi per rumpun kering (<i>Tuber weight per dry clump</i>), g	Berat daun per rumpun kering (<i>Weight leaf per dry clump</i>), g
Srikayang	5,47 a	9,82 a	50,03 a	8,57 a	41,49 a	1,61 a
Tajuk	3,65 b	8,37 ab	28,58 b	2,39 b	26,72 b	0,99 b
Bima	5,69 a	6,78 b	34,49 b	2,83 b	31,18 b	1,25 ab
Siem	4,14 b	9,37 a	34,79 b	2,59 b	30,89 b	1,11 b
CV	17,72	17,02	18,45	21,02	20,55	10,25

Tabel 2. Pengamatan hasil panen dan ubinan (*Observations of yields and tiles*)

Varietas (<i>Variety</i>)	Ubinan basah (<i>Wet tiles</i>), kg	Ubinan kering (kg) (<i>Dry tiles</i>), kg	Jumlah umbi/kg (<i>Tuber number/kg</i>)	Produksi basah (<i>Wet production</i>) ton/ha	Produksi kering (<i>Dry production</i>) ton/ha
Srikayang	12,75 a	8,60 a	274,92 a	10,63 a	7,17 a
Tajuk	10,44 b	5,80 b	306,33 a	8,70 b	4,84 b
Bima	11,10 ab	6,10 b	204,07 b	9,25 ab	5,08 b
Siem	11,39 ab	6,50 b	300,81 a	9,49 ab	5,42 b
CV	13,30	15,14	11,17	13,30	15,12

Angka yang diikuti huruf yang sama pada kolom yang sama tidak berbeda nyata pada $\alpha = 5\%$ (*numbers followed by the same letter in the same column are not significantly different at $\alpha = 5\%$*), luas ubinan 1 m x 12 m (*size of tile 1 m x 12 m*), uji keunggulan dan kebenarandilakukan di luarmusim/off season (tanam bulanMaret) (*The superiority and correctness test was done outside the season/off season (planting in March)*)

Tabel 3. Hasil pengamatan warna umbi (*Observation of tuber color*)

Varietas (<i>Variety</i>)	L	a	b
Srikayang	43,74 a	31,53 a	-3,05 c
Tajuk	43,88 a	24,47 b	3,20 a
Bima	42,65 a	30,26 ab	0,09 b
Siem	39,58 a	28,20 ab	-0,10 b

Angka yang diikuti huruf yang sama pada kolom yang sama tidak berbeda nyata pada $\alpha = 5\%$ (*Numbers followed by the same letter in the same column are not significantly different at $\alpha = 5\%$*)

Tabel 4. Rata-rata hasil uji organoleptik terhadap bawang merah segar (*Average organoleptic test results of fresh shallot*)

Varietas (<i>Variety</i>)	Rata-rata ranking (<i>Average of ranking</i>)				
	Aroma (<i>Flavour</i>)	Bentuk (<i>Shape</i>)	Penampakan (<i>Performance</i>)	Warna (<i>Color</i>)	Penerimaan keseluruhan (<i>General acceptance</i>)
Srikayang	2,88	3,40	3,47	3,53	3,55
Tajuk	2,07	1,85	1,82	1,73	1,90
Bima	2,40	2,80	2,58	2,20	2,52
Siem	2,65	1,95	2,13	2,53	2,03

1:Sangat tidak suka, 2:tidak suka, 3:sedang, 4:suka, 5: sangat suka, (1: *Very dislike*, 2: *dislike*, 3: *medium*, 4: *like*, 5: *very like*)

Pengamatan Warna Umbi

Berdasarkan data hasil pengamatan warna umbi dengan variabel *Lightness* (L^*) yang menunjukkan kecerahan, a^* (*redness-greeness*) mengindikasikan kemerahan sampai kehijauan dan b^* (*yellowness-bluness*) mengindikasikan kekuningan-kebiruan. Hasil pengamatan warna umbi seperti pada Tabel 3.

Berdasarkan hasil analisis statistik menunjukkan bahwa kecerahan umbi dari empat varietas tidak menunjukkan beda nyata pada signifikansi 5%. Pada tingkat kemerahan varietas Tajuk, Bima, dan Siem tidak berbeda nyata, namun berbeda nyata dengan varietas Srikayang. Untuk variabel warna kekuningan hingga kebiruan varietas Siem dan Bima tidak berbeda nyata, namun berbeda nyata dengan varietas Tajuk dan Srikayang.

Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptik terhadap bawang merah segar seperti pada Tabel 4.

Hasil uji organoleptik menunjukkan aroma, bentuk, penampakan, warna, dan penerimaan secara keseluruhan pada bawang merah segar. Hal tersebut dapat dilihat dari nilai *Asymp sig*, kurang dari 0,05 yang berarti terdapat perbedaan antarvarietas yang diuji. Varietas Srikayang merupakan varietas yang paling disukai responden berdasarkan indikator aroma, bentuk, penampakan, warna, dan penerimaan secara keseluruhan dilihat dari rata-rata ranking (Tabel 4).

Penyimpanan

Penyimpanan bawang merah yang baik pada prinsipnya bertujuan untuk mencegah terjadinya kerusakan yang dapat memperpendek masa simpan dan mengendalikan persediaan bawang merah secara kontinyu sehingga dapat mencegah fluktuasi harga. Metode penyimpanan yang dapat diterapkan pada bawang merah juga memiliki pengaruh terhadap mutu dan kuantitas bawang merah. Saat ini penyimpanan yang umum dilakukan di Indonesia adalah penyimpanan secara tradisional pada suhu 25-

Tabel 5. Susut bobot selama penyimpanan (*Weight loss during storage*)

Varietas (<i>variety</i>)	Setelah 3 bulan penyimpanan (<i>Three month after storage</i>)	Persentase susut bobot setelah 3 bulan penyimpanan (<i>Percentage weight loss after 3 month storage</i>)
Srikayang	700,22 a	29,98 c
Tajuk	607,18 c	39,28 a
Bima	590,26 c	40,97 a
Siem	643,34 b	35,67 b
CV	3,58	6,24

30°C RH 70-80%, di mana menghasilkan susut bobot atau kehilangan hasil sekitar 25% setelah dilakukan penyimpanan selama 2 bulan (Nurkomar, Rakhmadion & Kurnia 2011).

Kadar air merupakan faktor utama yang menentukan daya simpan bawang merah sehingga perlu diketahui kadar air yang optimum untuk memperpanjang masa simpan dari bawang merah. Kadar air bawang merah yang terlalu tinggi dapat menyebabkan terjadinya kebusukan dan kerusakan seperti munculnya akar. Kadar air bawang merah yang terlalu rendah dapat berakibat pada susut bobot yang tinggi yang menyebabkan penurunan kualitas dari umbi. Saat ini petani melakukan penyimpanan dengan kadar air awal 86,7% yang dapat disimpan selama 8 minggu menghasilkan susut yang tinggi hingga 25,29% dengan tingkat pertunasan 19,81% (Nugraha, Resa & Yulianingsih 2012).

Susut Bobot Selama Penyimpanan

Terjadinya susut bobot selama penyimpanan merupakan parameter mutu yang mencerminkan tingkat kesegaran. Semakin tinggi susut bobot maka produk tersebut semakin berkurang tingkat kesegarannya. Peningkatan susut bobot bawang merah terjadi karena peningkatan susut lebih tinggi karena respirasi yang terjadi lebih tinggi (Rachmawati, Defiani & Suriani 2009), menyatakan bahwa peningkatan suhu penyimpanan menyebabkan proses transpirasi semakin meningkat sehingga penguapan yang terjadi cukup besar yang mengakibatkan laju kehilangan air meningkat.

Selama penyimpanan, bawang merah masih melakukan metabolisme termasuk respirasi. Saat respirasi terjadi reaksi kimia enzimatis yang merombak pati, gula, lemak, protein, asam-asam organik, dan senyawa kompleks lainnya menjadi energi dengan hasil samping senyawa sederhana, yaitu air dan karbondioksida. Karena air dan karbondioksida dilepas dalam bentuk uap dan gas yang lepas ke udara maka terjadi penurunan bobot bawang merah yang disimpan. Penyusutan juga akibat adanya respirasi dari umbi bawang itu sendiri. Hilangnya bobot umbi bibit tersebut juga seiring

dengan peningkatan suhu dalam penyimpanan, di mana kenaikan susut bobot tersebut juga tidak bisa lepas dari kelembaban (RH) lingkungan tempat dan lama umbi bibit bawang disimpan (Rustini & Prayudi 2011).

Penyimpanan dilakukan dengan menyimpan 1 kg bawang merah kering disimpan selama 3 bulan. Setelah 3 bulan dilakukan penimbangan kembali untuk mengetahui susut bobot selama penyimpanan seperti pada Tabel 5.

Susut bobot selama penyimpanan 3 bulan tertinggi pada varietas Bima (40,97%) tidak berbeda nyata dengan varietas Tajuk (39,28%), diikuti varietas Siem (35,67%), sedangkan susut bobot terendah (29,98%) terjadi pada varietas Srikayang. Tingginya persentase susut bobot sangat dipengaruhi suhu ruang penyimpanan (Deden & Wachdijono 2018; Priyantono, Purwanto & Sobir 2016). Selain dipengaruhi oleh suhu penyimpanan juga dipengaruhi kadar air awal, semakin tinggi kadar air awal penyimpanan maka susut bobot akan semakin tinggi (Khairun 2019).

KESIMPULAN DAN SARAN

Berat per umbi tertinggi varietas Bima (5,69 g) tetapi tidak berbeda nyata dengan varietas Srikayang (5,47g), jumlah umbi per rumpun tertinggi varietas Srikayang 9,82 tetapi tidak berbeda nyata dengan varietas Siem (9,37), berat umbi perumpun tertinggi 50,03 g, berat daun basah per rumpun tertinggi varietas Srikayang (8,57 g), berat umbi kering per rumpun varietas Srikayang (41,49 g), berat daun kering per rumpun tertinggi varietas Srikayang 1,61 g.

Susut bobot terkecil selama penyimpanan adalah varietas Srikayang 29,98%.

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada bawang merah segar, varietas Srikayang memiliki nilai rata-rata 3,55 yang berarti pada skala agak disukai sampai disukai.

Berdasarkan hasil uji yang ternyata banyak memiliki nilai positif dibanding varietas unggul maka varietas bawang merah Srikayang direkomendasikan

untuk dijadikan varietas unggul, Spesifik lokasi, Kabupaten kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Bao, J, Ca, Y, Sun, M, Wang, G & Corke, H 2005, 'Anthocyanins, flavonols, and free radical scavenging activity of Chinese bayberry (*Myrica rubra*) extracts and their color properties and stability', *Journal of Agricultural Food Chemistry*, vol. 53, no. 6, pp. 2327–2332.
- Darmawidah, A, Dewayani, Cicu & Purwani 2010, 'Teknologi pengolahan bawang merah', *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*, pp. 628–636.
- Deden & Wachdijono 2018, 'Pengaruh penyimpanan umbi bibit bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) pada suhu dingin terhadap kualitas bibit, pertumbuhan, dan hasil pada varietas Bima dan Ilokos', *J. Agrosintesa*, vol. 1, no. 2, pp. 84–95.
- Firmansyah, A & Bhermana, A 2019, 'The growth, production, and quality of shallot at inland quartz sands (Quarzsammments) in the off season', *Ilmu Pertanian (Agricultural Science)*, vol. 4, no. 3, p. 110-116.
- Ismail, S 2019, 'Karakteristik dan viabilitas bibit bawang merah pada waktu panen', *Jurnal Hexagro*, vol. 2.
- Kartika, B, Hastuti, P & Supartono, W 1988, *Pedoman uji inderawi bahan pangan*, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Kementerian Pertanian 1984, 'Keputusan Menteri Pertanian tentang pelepasan varietas bawang merah Bima Brebes', Nomor : 594/Kpts/TP.240/8/1984 Tanggal : 11 Agustus 1984.
- Kementerian Pertanian 2016, 'Keputusan Menteri Pertanian tentang pelepasan varietas bawang merah Tajuk', Nomor : 045/Kpts/SR.120/D.2.7/5/2016.
- Khairun, MA 2019, 'Pengaruh kadar air awal pada bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) terhadap susut bobot dan tingkat kekerasan selama penyimpanan pada suhu rendah', *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, vol. 2.
- Lestari, RHS, Sulistyaningsih, E & Purwantoro, A 2018, 'The effect of drying and Storage on the quality of shallot (*Allium cepa* L. *Aggregatum* Group) Bulbs', *Jurnal Ilmu Pertanian (Agriculture Science)*.
- Luta, DA, Siregar, M & Wahyuni Br. S 2020, 'Respons pertumbuhan beberapa varietas tanaman bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) terhadap aplikasi kompos sampah kota', *Jurnal Pertanian Tropik*, vol. 1, no. 1, pp. 121-125.
- Maemunah 2010, 'Viabilitas dan vigor benih bawang merah pada beberapa varietas setelah penyimpanan', *J. Agroland*, vol. 17, no. 1, pp. 18–22.
- Maintang, Rauf, AW, Ilyas, A, Sarintang & Syamsuri, R 2019, 'Pengaruh varietas dan jarak tanam pada budidaya bawang merah asal biji (*True Shallot Seeds/TSS*) di Kabupaten Bantaeng', *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, vol. 22, no. pp. 97–106.
- Neneng, GA, Rauf, A & Samudi, S 2016, 'Pertumbuhan dan hasil dua varietas bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) pada berbagai jarak tanam', *e-J. Agrotekbis*, vol. 4, no. 5, pp. 530–536.
- Nugraha, S, Resa, SA & Yulianingsih 2012, 'Inovasi teknologi instore drying untuk mempertahankan mutu dan nilai tambah Bawang Merah', *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pascapanen* (ID) Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Nurkomar, Rakhmadion S & Kurnia, L 2011, 'Teknik penyimpanan bawang merah pasca panen di Jawa Timur', *J Teknologi Pertanian*, vol. 2, no. 2, pp. 79-95.
- Priyanton, E, Purwanto, YA & Sobir, S 2016, 'Penyimpanan dingin bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) varietas Bima Brebes, Tajuk, dan Bali Karet', *J. Agro-based Ind.*, vol. 3332–8.
- Rachmawati, Defiani, M & Suriani, N 2009, 'Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin C pada cabe rawit putih (*Capsicum prustenscens*)', *J. Biologi XIII*, vol. 2, pp. 36-40.
- Remona, R, Sofyan, ET, Joy, B, Sudirja, R, Yuniarti, A & Hamdani, JS 2020, 'Quantity and quality of shallot (*Allium ascalonicum* L.) as influenced by water hyacinth compost on fluventi', *Eutrucepts American Journal of Biological and Environmental Statistics*, vol. 6, no. 3, pp. 50–57.
- Risfaheri, IB, Jamal, AA, Sulaeman & Setyadjit 2019, 'Substitution of shallot using small size onion: result of an introductory minis survey in the market', *IOP Publishing in IOP Conf. Series Earth and Environmental Science* 309.
- Rustini, S & Prayudi, B 2011, 'Teknologi produksi benih bawang merah varietas Bima Brebes', *Risalah Hasil Pengkajian Inovasi Hortikultura di Jawa Tengah* (ID), Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Singgih Wibowo 1999, *Budidaya bawang merah*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Soekarto, ST 1985, *Penilaian organoleptik (untuk industri pangan dan hasil pertanian)*, Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Winarso, A, Rusita, YD & Yunianto, B 2016, 'Pengaruh bawang merah (*Allium cepa* L.) terhadap penurunan kadar kolesterol darah pada penderita hiperlipidemia di wilayah kerja Puskesmas Karangnongko Kabupaten Klaten', *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan*, vol. 5, pp. 58-63.
- Woldetsadik, SK & Workneh, TS 2010, 'Effects of nitrogen levels, harvesting time and curing on quality of shallot bulb', *African Journal of Agricultural Research*, vol. 5, no. 2, pp. 3342–53, doi:10.5897/AJAR10.032.
- Yofananda, O, Wijaya, CH, Lioe, HN & Sobir 2020, 'Fried shallot quality: Perception and differentiation', *Current Research in Nutrition and Food Science*, vol. 8, no. 1, pp. 97–106.